



FORMULARIO INCIDENCIA DE CAMPO
MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES
CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR

Nº FORMULARIO

IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICAMENTE CONFIDENCIAL Y SU
 RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY Nº 14100

MUESTRA DE LABORATORIO

INSTANCIA DE SELECCIÓN		FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO		Código
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses	
<input type="text"/>	<input type="text"/>				<input type="text"/>	<input type="text"/>	

1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA		DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO		MARCAR (✓) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES	
				Lugar	Código
1	Departamento (Cód.)	Zona/Barrio/Localidad		(Cód. 01) Pensión familiar	<input type="text"/>
2	Municipio	Calle/Avenida/Km		(Cód. 02) Mercado	<input type="text"/>
3	Distrito	Nombre del lugar de expendio		(Cód. 03) Restaurante	<input type="text"/>
		Nombre/apellido del dueño del lugar		(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	<input type="text"/>
		Teléfono/celular		(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	<input type="text"/>

2. DATOS DEL INFORMANTE

MARCAR (✓) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE	
Cód. 01	Administrador	<input type="text"/>		Nombres y Apellidos	
Cód. 02	Jefe de cocina	<input type="text"/>			
Cód. 03	Auxiliar de cocina	<input type="text"/>		Teléfono/celular	
Cód. 04	Otro	<input type="text"/>		Especifique:	


3. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO

VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO		REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO	
	DÍA	MES					
PRIMERA						1. ENTREVISTA COMPLETA	
SEGUNDA						2. ENTREVISTA INCOMPLETA	
TERCERA						3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)	
ÚLTIMA					4. NO ADECUADO PARA EL OPERATIVO (ESTABLECIMIENTO NUEVO)		

* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA


4. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO

PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS		PERSONAL DE CAMPO	Nº CÓDIGO	FIRMA
ENCUESTADOR/A		E		
SUPERVISOR/A DE BRIGADA		S		

		FORMULARIO N° 1 MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR					N° FORMULARIO	
							Cod. 01 DESAYUNO	
		IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY N° 14100						
INSTANCIA DE SELECCIÓN		FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO			
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses	Código	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA								
UBICACIÓN GEOGRÁFICA		DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO			MARCAR (✓) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES			
					Lugar		Código	
1	Departamento (Cód.)	Zona/Barrio/Localidad				(Cód. 01) Pensión familiar	<input type="text"/>	
2	Municipio	Calle/Avenida/Km				(Cód. 02) Mercado	<input type="text"/>	
3	Distrito	Nombre del lugar de expendio				(Cód. 03) Restaurante	<input type="text"/>	
		Nombre/apellido del dueño del lugar				(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	<input type="text"/>	
		Teléfono/celular				(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	<input type="text"/>	
2. DATOS DEL INFORMANTE								
		MARCAR (✓) EL CARGO DEL INFORMANTE			NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE			
Cód. 01	Administrador	<input type="text"/>				Nombres y Apellidos		
Cód. 02	Jefe de cocina	<input type="text"/>				Nombres y Apellidos		
Cód. 03	Auxiliar de cocina	<input type="text"/>				Teléfono/celular		
Cód. 04	Otro	<input type="text"/>				Especifique:		
3. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO								
VISITA		FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO	REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO		
		DÍA	MES			1. ENTREVISTA COMPLETA		
PRIMERA						2. ENTREVISTA INCOMPLETA		
SEGUNDA						3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)		
TERCERA								
ÚLTIMA								
* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACION GEOGRAFICA								
4. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO								
PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS				PERSONAL DE CAMPO	N° CÓDIGO	FIRMA		
ENCUESTADOR/A				E				
SUPERVISOR/A DE BRIGADA				S				

5. RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA *(Revisar Anexo N° 2)					
REGISTRAR LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN, DESAGREGAR ALIMENTO POR ALIMENTO EN PESOS BRUTOS Y LLENAR LA PARTE N° 1, SI LOS ALIMENTOS SE PUEDEN PESAR POR SEPARADO REALICE TAMBIÉN EL PESADO DIRECTO					
TIEMPO DE COMIDA		CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN (Ver Anexo N° 2)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORA DE INICIO	HORA DE FINALIZACIÓN
Cod. 01 DESAYUNO					
PARTE N° 1					
INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO) PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO					
(A)		(B)	(C)	(D)	(E)
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C.3 y el tipo de alimento, ejemplo: maíz blanco, maíz morado, café destilado y otros. (NO SE OLVIDE DEL AGUA)		Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional que corresponda, ejemplo; taza, ramas, bolsitas, cuchara y otros, indague la cantidad.	Registrar la unidad de medida: kilos, libras, arrobas y otros (Ver Anexo N° 2 inciso - B.2 Tabla de Equivalencias)	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto (pesar)
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

[illegible]

		FORMULARIO N° 2 MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR						N° FORMULARIO	
								Cód. 02 MERIENDA DE LA MAÑANA	
		IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY N° 14100						MUESTRA DE LABORATORIO	
INSTANCIA DE SELECCIÓN		FECHA DE ENTREVISTA		TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO		Código			
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses		2. Mayor a 6 meses		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			

1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA					
UBICACIÓN GEOGRÁFICA		DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO		MARCAR (✓) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES	
				Lugar	Código
1	Departamento (Cód.)	Zona/Barrio/Localidad		(Cód. 01) Pensión familiar	<input type="text"/>
2	Municipio	Calle/Avenida/Km		(Cód. 02) Mercado	<input type="text"/>
3	Distrito	Nombre del lugar de expendio		(Cód. 03) Restaurante	<input type="text"/>
		Nombre/apellido del dueño del lugar		(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	<input type="text"/>
		Teléfono/celular		(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	<input type="text"/>

2. DATOS DEL INFORMANTE					
MARCAR (✓) EL CARGO DEL INFORMANTE			NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE		
Cód. 01	Administrador	<input type="text"/>	Nombres y Apellidos		
Cód. 02	Jefe de cocina	<input type="text"/>			
Cód. 03	Auxiliar de cocina	<input type="text"/>	Teléfono/celular		
Cód. 04	Otro	<input type="text"/>	Especifique:		

3. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO					
VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO	REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO
	DÍA	MES			
PRIMERA					1. ENTREVISTA COMPLETA 2. ENTREVISTA INCOMPLETA 3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)
SEGUNDA					
TERCERA					
ÚLTIMA					

* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA


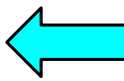
4. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO:					
PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS		PERSONAL DE CAMPO	N° CÓDIGO	FIRMA	
ENCUESTADOR/A		E			
SUPERVISOR/A DE BRIGADA		S			

5. RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA *(Revisar Anexo N° 2)

REGISTRAR LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN, DESAGREGAR ALIMENTO POR ALIMENTO EN PESOS BRUTOS, LLENAR LA PARTE N° 1
SI LOS ALIMENTOS SE PUEDEN PESAR POR SEPARADO, REALICE TAMBIÉN EL PESADO DIRECTO

TIEMPO DE COMIDA	CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN (Ver Anexo N° 2)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORA DE INICIO	HORA DE FINALIZACIÓN		
Cod. 02 MERIENDA DE LA MAÑANA						
PARTE N° 1						
INGREDIENTES DE PESADO DIRECTO PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO (EN CRUDO)						
(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 3 inciso C.3 y el tipo de alimento, por ejemplo: harina blanca, harina amarilla, aceituna verde, aceituna negra. REGISTRE EN PRIMER LUGAR LA CARNE, ingredientes de la masa e ingredientes del jigote. (NO SE OLVIDE DE LA SAL).	Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional que corresponda, ejemplo; taza, puño, plato, cuchara y otros, indague la cantidad.	Registre la unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas, etc. Ver Anexo N° 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registra las Observaciones que sean importantes. Ej. Remanente de aceite total (frituras). Cantidad total de harina, jigote utilizada para distintas preparaciones.	
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

[illegible]

	FORMULARIO N° 3 MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR							N° FORMULARIO	
								Cod. 03 ALMUERZO	
	IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY N° 14100							MUESTRA DE LABORATORIO	
INSTANCIA DE SELECCIÓN			FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO		Código	
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Código 3: De Complemento	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA									
UBICACIÓN GEOGRÁFICA		DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO				MARCAR (✓) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES			
						Lugar		Código	
1	Departamento (Cod.)		Zona/Barrio/Localidad			(Cód. 01) Pensión familiar		<input type="text"/>	
2	Municipio		Calle/Avenida/Km			(Cód. 02) Mercado		<input type="text"/>	
3	Distrito		Nombre del lugar de expendio			(Cód. 03) Restaurante		<input type="text"/>	
			Nombre/Apellido del dueño del lugar			(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle		<input type="text"/>	
			Teléfono/celular			(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido		<input type="text"/>	
2. DATOS DEL INFORMANTE									
		MARCAR (✓) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE			
	Cód. 01	Administrador	<input type="text"/>			Nombres y Apellidos			
	Cód. 02	Jefe de cocina	<input type="text"/>						
	Cód. 03	Auxiliar de cocina	<input type="text"/>			Teléfono/celular			
	Cód. 04	Otro	<input type="text"/>	Especifique:					
3. MARCAR Y REGISTRAR EL TIPO ENTRADA Y POSTRE DE CONSUMO FRECUENTE (REGISTRAR LA ENTRADA Y POSTRE DEL DÍA ANTERIOR, DÍA DEL OPERATIVO Y DEL DÍA SIGUIENTE)									
EL MENÚ DEL LUGAR CONSTA DE:			DÍA →	DÍA ANTERIOR AL OPERATIVO		DÍA DEL OPERATIVO		DÍA SIGUIENTE OPERATIVO	
1	Entrada, Sopa, Segundo y Postre	<input type="text"/>	N°	ENTRADA	POSTRE	ENTRADA	POSTRE	ENTRADA	POSTRE
2	Sopa, Segundo y Postre	<input type="text"/>	1						
3	Sopa y Segundo	<input type="text"/>	2						
4. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO (* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA)									
VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO		REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO			
	DÍA	MES							
PRIMERA						1. ENTREVISTA COMPLETA			
SEGUNDA						2. ENTREVISTA INCOMPLETA			
TERCERA						3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)			
ÚLTIMA					4. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR SOPA				
					5. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR SEGUNDO				
5. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO:									
PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS				PERSONAL DE CAMPO	N° CÓDIGO	FIRMA			
ENCUESTADOR/A				E					
SUPERVISOR/A DE BRIGADA				S					

6. RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA *(Revisar Anexo N° 2)						
REGISTRAR LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN, DESAGREGAR ALIMENTO POR ALIMENTO EN PESOS BRUTOS Y LLENAR LA PARTE N° 1, SI LOS ALIMENTOS SE PUEDEN PESAR POR SEPARADO REALICE TAMBIÉN EL PESADO DIRECTO Y REGÍSTRELO EN LA PARTE N° 2						
TIEMPO DE COMIDA		NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			HORARIO DE INICIO	HORARIO DE FINALIZACIÓN
ENTRADA						
PARTE N° 1						
INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO)						
PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO						
(A)		(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C.3 y el tipo de alimento ejemplo: maíz blanco, papa roja, lechuga repollada, cebolla con cola y otros. (NO SE OLVIDE DE LA SAL)		Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional que corresponde, ejemplo; taza, plato y otros.	Registre la unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros. Ver Anexo N° 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto.
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	PESADA DIRECTA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						


PARTE N° 2																			
INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA PARA UNA PORCIÓN SERVIDA																			
ALIMENTOS QUE PUEDEN PESARSE POR SEPARADO EN COCIDO Y/O CRUDO																			
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA CONVENCIONAL	NO	PESO DIRECTO	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	OBSERVACIONES												
	(A)	(B)	(C)		(D)	(E)	(F)												
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
<table><tr><th colspan="4">TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN</th></tr><tr><th>PESO 1</th><th>PESO 2</th><th>PESO 3</th><th>PESO PROMEDIO</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN				PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO				
								TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN											
								PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO								
N° de raciones servidas																			
Cantidad raciones restantes en el menaje de la cocina																			

TIEMPO DE COMIDA		CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN (Ver Anexo N° 2)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN		HORARIO DE INICIO	HORARIO DE FINALIZACIÓN	
SOPA							
PARTE N° 1							
INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO) PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO							
(A)		(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	G
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C.3 y el tipo de alimento ejemplo: maíz blanco, papa roja, cubito Maggi o de otro tipo, cebolla con cola y otros (NO SE OLVIDE LA SAL Y AGUA)		Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional si corresponde y péselo, por ejemplo: taza, plato, cucharón y otros.	Registre la unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros. Ver Anexo N° 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registre las Observaciones que sean importantes; densidad de la sopa, remanente del aceite, verifique si la ración lleva carne y otros que considere importantes.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto.
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
		TOMA DE PESO DE LA PREPARACION SERVIDA PARA ESTANDARIZACION					
		PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO		
N° de raciones servidas							
Cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina							
Verificar el aceite, ver Anexo N° 2 inciso-A1							

TIEMPO DE COMIDA		CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN <small>(Ver Anexo N° 2)</small>	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN		HORARIO DE INICIO	HORARIO DE FINALIZACIÓN	
SEGUNDO							
PARTE N° 1							
INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO) PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO							
(A)		(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	G
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C.3 y el tipo de alimento ejemplo: maíz blanco, papa roja, lechuga repollada, cebolla con cola y otros. (NO SE OLVIDE DE LA SAL Y DEL AGUA)		Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional si corresponde y péselo, por ejemplo; taza, plato, cucharón y otros.	Registre el Código de Unidad de Medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros- Ver Anexo N° 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registre las Observaciones que sean importantes; Ejemplo: arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
REGISTRE LAS PREPARACIONES QUE SE ENCUENTRAN MEZCLADAS Y QUE NO SE PUEDAN DESAGREGAR COMO POR EJEMPLO: ENSALADAS, AHOGADOS, MILANESA, ETC.							
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

PARTE Nº 2																						
INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA PARA UNA PORCIÓN SERVIDA																						
ALIMENTOS QUE PUEDEN PESARSE POR SEPARADO EN COCIDO																						
Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	PESADA DIRECTA (g)	Nº DE RACIONES SERVIDAS (PORCIÓN)	CANTIDAD RESTANTE EN EL MENAJE DE COCINA (g)																
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)																
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
REGISTRE LAS PREPARACIONES QUE SE ENCUENTREN MEZCLADAS Y QUE NO SE PUEDAN DESAGREGAR COMO POR EJEMPLO: ENSALADAS, AHOGADOS, MILANESA, ETC.																						
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
<table><tr><td colspan="4">TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN</td></tr><tr><td>PESO 1</td><td>PESO 2</td><td>PESO 3</td><td>PESO PROMEDIO</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="4">Verificar el aceite, ver Anexo Nº 2 inciso-A1</td></tr></table>							TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN				PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO					Verificar el aceite, ver Anexo Nº 2 inciso-A1			
							TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN															
							PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO												
Verificar el aceite, ver Anexo Nº 2 inciso-A1																						

TIEMPO DE COMIDA		NOMBRE DE LA PREPARACIÓN		HORARIO DE INICIO		HORARIO DE FINALIZACIÓN					
POSTRE											
PARTE N° 1											
INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO)											
PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO											
(A)		(B)		(C)		(D)		(E)		(F)	
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C.3 y el tipo de alimento ejemplo: manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (NO SE OLVIDE DEL AGUA)		Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.		Registre la medida no convencional que corresponde, ejemplo; taza, plato y otros.		Registre la unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros. Ver Anexo N° 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias		Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto		Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto	
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	PESADA DIRECTA					
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
		TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN									
		PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO						
N° de raciones preparadas											
N° de raciones servidas											
Cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina											
COSTO TOTAL DE LA RACIÓN				Bs							
OBSERVACIONES:											

 OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016		FORMULARIO N° 4 MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR					N° FORMULARIO												
							Cód. 04 CENA O COMIDA RÁPIDA												
IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES EstrictAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY N° 14100							MUESTRA DE LABORATORIO												
INSTANCIA DE SELECCIÓN		FECHA DE ENTREVISTA		TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO		Código													
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses		2. Mayor a 6 meses												
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>													
1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA																			
UBICACIÓN GEOGRÁFICA		DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO				MARCAR (✓) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lugar</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(Cód. 01) Pension familiar</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>(Cód. 02) Mercado</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>(Cód. 03) Restaurante</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle</td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido</td> <td><input type="text"/></td> </tr> </tbody> </table>		Lugar	Código	(Cód. 01) Pension familiar	<input type="text"/>	(Cód. 02) Mercado	<input type="text"/>	(Cód. 03) Restaurante	<input type="text"/>	(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	<input type="text"/>	(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	<input type="text"/>
Lugar	Código																		
(Cód. 01) Pension familiar	<input type="text"/>																		
(Cód. 02) Mercado	<input type="text"/>																		
(Cód. 03) Restaurante	<input type="text"/>																		
(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	<input type="text"/>																		
(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	<input type="text"/>																		
1 Departamento (Cód.)		Zona/Barrio/Localidad																	
2 Municipio		Calle/Avenida/Km																	
3 Distrito		Nombre del lugar de expendio																	
		Nombre/apellido del dueño del lugar																	
		Teléfono/celular																	
2. DATOS DEL INFORMANTE																			
		MARCAR (✓) EL CARGO DEL INFORMANTE			NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE														
	Cód. 01	Administrador	<input type="text"/>		Nombres y Apellidos														
	Cód. 02	Jefe de cocina	<input type="text"/>																
	Cód. 03	Auxiliar de cocina	<input type="text"/>		Teléfono/celular														
	Cód. 04	Otro	<input type="text"/>		Especifique:														
3. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO																			
VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO		REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO													
	DÍA	MES																	
PRIMERA						1. ENTREVISTA COMPLETA													
SEGUNDA						2. ENTREVISTA INCOMPLETA													
TERCERA						3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)													
ÚLTIMA																			
* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA																			
4. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO																			
PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS				PERSONAL DE CAMPO	N° CÓDIGO	FIRMA													
ENCUESTADOR/A:				E															
SUPERVISOR/A DE BRIGADA				S															

5. RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA *(Revisar Anexo N° 2)							
REGISTRAR LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN, DESAGREGAR ALIMENTO POR ALIMENTO EN PESOS BRUTOS Y LLENAR LA PARTE N° 1, SI LOS ALIMENTOS SE PUEDEN PESAR POR SEPARADO REALICE TAMBIÉN LA PESADA DIRECTA Y REGÍSTRELO EN LA PARTE N° 2							
TIEMPO DE COMIDA	CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN <small>(Ver Anexo N° 2)</small>	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			HORARIO DE INICIO	HORARIO DE FINALIZACIÓN	
Cod. 04 CENA O COMIDA RÁPIDA							
PARTE N° 1 INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO) PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO							
(A)		(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	G
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C.3 y el tipo de alimento ejemplo: maíz blanco, papa roja, lechuga repollada, cebolla con cola y otros. (NO SE OLVIDE LA SAL Y EL AGUA)		Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional si corresponde y péselo, ejemplo; taza, plato, cucharón y otros.	Registre el Código de Unidad de Medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros Ver Anexo N° 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite utilizadas para distintas preparaciones.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
REGISTRE LAS PREPARACIONES QUE SE ENCUENTREN MEZCLADAS Y QUE NO SE PUEDAN DESAGREGAR COMO POR EJEMPLO: ENSALADAS, AHOGADOS, MILANESA, ETC.							
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

PARTE N° 2						
INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA PARA UNA PORCIÓN SERVIDA ALIMENTOS QUE PUEDEN PESARSE POR SEPARADO EN COCIDO						
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	PESADA DIRECTA (g)	N° DE RACIONES SERVIDAS (PORCIÓN)	CANTIDAD RESTANTE EN EL MENAJE DE COCINA (g)
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
8						
9						
REGISTRE LAS PREPARACIONES QUE SE ENCUENTREN MEZCLADAS Y QUE NO SE PUEDAN DESAGREGAR COMO POR EJEMPLO: ENSALADAS, AHOGADOS, MILANESA, ETC.						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
		TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN				
		PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO	
Verificar el aceite, ver Anexo N° 2 inciso-A1						
COSTO TOTAL DE LA RACIÓN					Bs	
OBSERVACIONES:						



ANEXO N° 1

N° FORMULARIO

ENCUESTA SOBRE LOS HÁBITOS DE CONSUMO DE BEBIDAS

REGISTRAR SEGÚN EL CÓDIGO DEL TIEMPO DE COMIDA DE LA MUESTRA

SEXO	2.1. ¿CONSUME ALGUNA BEBIDA ENTRE LAS COMIDAS? MERIENDA, ALMUERZO Y/O CENA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.2. ¿QUE TIPO DE BEBIDA CONSUME ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.3.¿ CON QUE FRECUENCIA CONSUME LAS BEBIDAS ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.4. CANTIDAD CONSUMIDA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.5. DESCRIPCIÓN DEL VOLUMEN DE VASO (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)
Mas: <input type="radio"/>	Cód. 01 SÍ <input type="radio"/> Cód. 02 NO <input type="radio"/>	(Cód. 01) Bebida Gaseosa <input type="radio"/>	(Cód. 01) 1 vez /día <input type="radio"/>	(Cód. 01) 1 Vaso <input type="radio"/>	(Cód. 01) Vaso de 150 ml <input type="radio"/>
Fem: <input type="radio"/>		(Cód. 02) Fresco hervido <input type="radio"/>	(Cód. 02) 2 veces /día <input type="radio"/>	(Cód. 02) 2 vasos <input type="radio"/>	(Cód. 02) Vaso de 200 ml <input type="radio"/>
		(Cód. 03) Jugo de fruta <input type="radio"/>	(Cód. 03) mayor a 3 veces /día <input type="radio"/>	(Cód. 03) Mayor a 3 vasos <input type="radio"/>	(Cód. 03) Vaso de 250 ml <input type="radio"/>
		(Cód. 04) Agua <input type="radio"/>	(Cód. 04) 1 veces /Semana <input type="radio"/>	(Cód. 04) Botella mini <input type="radio"/>	(Cód. 04) Botella de 150 ml <input type="radio"/>
		<input type="radio"/>	(Cód. 05) 2 veces /Semana <input type="radio"/>	(Cód. 05) Otros <input type="radio"/>	(Cód. 05) Otros <input type="radio"/>
		Especifique: <input type="text"/>	(Cód. 06) Mayor a 3 veces/Semana <input type="radio"/>	Especifique: <input type="text"/>	Especifique: <input type="text"/>
			(Cód. 07) Otros <input type="radio"/>		
			Especifique: <input type="text"/>		

SEXO	2.1. ¿CONSUME ALGUNA BEBIDA ENTRE LAS COMIDAS? MERIENDA, ALMUERZO Y/O CENA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.2. ¿QUE TIPO DE BEBIDA CONSUME ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.3.¿ CON QUE FRECUENCIA CONSUME LAS BEBIDAS ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.4. CANTIDAD CONSUMIDA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.5. DESCRIPCIÓN DEL VOLUMEN DE VASO (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)
Mas: <input type="radio"/>	Cód. 01 SÍ <input type="radio"/> Cód. 02 NO <input type="radio"/>	(Cód. 01) Bebida Gaseosa <input type="radio"/>	(Cód. 01) 1 vez /día <input type="radio"/>	(Cód. 01) 1 Vaso <input type="radio"/>	(Cód. 01) Vaso de 150 ml <input type="radio"/>
Fem: <input type="radio"/>		(Cód. 02) Fresco hervido <input type="radio"/>	(Cód. 02) 2 veces /día <input type="radio"/>	(Cód. 02) 2 vasos <input type="radio"/>	(Cód. 02) Vaso de 200 ml <input type="radio"/>
		(Cód. 03) Jugo de fruta <input type="radio"/>	(Cód. 03) mayor a 3 veces /día <input type="radio"/>	(Cód. 03) Mayor a 3 vasos <input type="radio"/>	(Cód. 03) Vaso de 250 ml <input type="radio"/>
		(Cód. 04) Agua <input type="radio"/>	(Cód. 04) 1 veces /Semana <input type="radio"/>	(Cód. 04) Botella mini <input type="radio"/>	(Cód. 04) Botella de 150 ml <input type="radio"/>
		(Cód. 05) Otros <input type="radio"/>	(Cód. 05) 2 veces /Semana <input type="radio"/>	(Cód. 05) Otros <input type="radio"/>	(Cód. 05) Otros <input type="radio"/>
		Especifique: <input type="text"/>	(Cód. 06) Mayor a 3 veces/Semana <input type="radio"/>	Especifique: <input type="text"/>	Especifique: <input type="text"/>
			(Cód. 07) Otros <input type="radio"/>		
			Especifique: <input type="text"/>		

SEXO	2.1. ¿CONSUME ALGUNA BEBIDA ENTRE LAS COMIDAS? MERIENDA, ALMUERZO Y/O CENA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.2. ¿ QUE TIPO DE BEBIDA CONSUME ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.3.¿ CON QUE FRECUENCIA CONSUME LAS BEBIDAS ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.4. CANTIDAD CONSUMIDA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	2.5. DESCRIPCIÓN DEL VOLUMEN DE VASO (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)
Mas: <input type="radio"/>	Cód. 01 SÍ <input type="radio"/> Cód. 02 NO <input type="radio"/>	(Cód. 01) Bebida Gaseosa <input type="radio"/>	(Cód. 01) 1 vez /día <input type="radio"/>	(Cód. 01) 1 Vaso <input type="radio"/>	(Cód. 01) Vaso de 150 ml <input type="radio"/>
Fem: <input type="radio"/>		(Cód. 02) Fresco hervido <input type="radio"/>	(Cód. 02) 2 veces /día <input type="radio"/>	(Cód. 02) 2 vasos <input type="radio"/>	(Cód. 02) Vaso de 200 ml <input type="radio"/>
		(Cód. 03) Jugo de fruta <input type="radio"/>	(Cód. 03) mayor a 3 veces /día <input type="radio"/>	(Cód. 03) Mayor a 3 vasos <input type="radio"/>	(Cód. 03) Vaso de 250 ml <input type="radio"/>
		(Cód. 04) Agua <input type="radio"/>	(Cód. 04) 1 veces /Semana <input type="radio"/>	(Cód. 04) Botella mini <input type="radio"/>	(Cód. 04) Botella de 150 ml <input type="radio"/>
		(Cód. 05) Otros <input type="radio"/>	(Cód. 05) 2 veces /Semana <input type="radio"/>	(Cód. 05) Otros <input type="radio"/>	(Cód. 05) Otros <input type="radio"/>
		Especifique: <input type="text"/>	(Cód. 06) Mayor a 3 veces/Semana <input type="radio"/>	Especifique: <input type="text"/>	Especifique: <input type="text"/>
			(Cód. 07) Otros <input type="radio"/>		
			Especifique: <input type="text"/>		