



ENCUESTA PARA MEDIR LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CONSUMIDOS FUERA DEL HOGAR



REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS

CUESTIONARIO CONFIDENCIAL: AMPARADO POR EL DECRETO LEGISLATIVO N° 604 Y POR EL DECRETO SUPREMO 043-2001-PCM: SECRETO ESTADÍSTICO

N° DE SELECCIÓN	CUESTIONARIO N°	¿ES UN ESTABLECIMIENTO DE REEMPLAZO?	ENCONUT 01
		Sí.....1 → Anote el N° de Selección del Establecimiento reemplazado <input type="text"/> No.....2	Datos del informante, Características del(os) menú(s) preparado(s), Inventario de las preparaciones más consumidas.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN MUESTRAL

1. DEPARTAMENTO		5. ZONA N°	
2. PROVINCIA		6. MANZANA N°	
3. DISTRITO		7. ESTABLECIMIENTO N°	
4. CENTRO POBLADO			

8. DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre de la Calle, Av., Jr., Carretera, etc.	N°	INT.	PISO	MZ.	LOTE	KM.	TELÉFONO

9 REFERENCIA DE LA UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	

10. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	
--------------------------------	--

11. NOMBRES Y APELLIDOS DEL DUEÑO O ADMINISTRADOR	11 A. Due.... 1	
	Adm... 2	

12. ENTREVISTA Y SUPERVISIÓN

VISITA	ENCUESTADOR					SUPERVISOR LOCAL				
	FECHA	HORA		PRÓXIMA VISITA		RESULTADO DE LA VISITA (*)	FECHA	HORA		RESULTADO DE LA VISITA (*)
		DE	A	FECHA	HORA			DE	A	
Primera										
Segunda										
Tercera										
Cuarta										
Quinta										

13. RESULTADO FINAL

FECHA		(*) CÓDIGOS DE RESULTADO		
RESULTADO		1. COMPLETA	4. AUSENTE	7. OTRO _____ (Especifique)
		2. INCOMPLETA	5. ESTABLEC. DESOCUPADO	
		3. RECHAZO	6. NO SE INICIÓ LA ENTREVISTA	

14. FUNCIONARIOS DE LA ENCUESTA

CARGO	DNI.	NOMBRES Y APELLIDOS
ENCUESTADOR		
SUPERVISOR LOCAL		
SUPERVISOR CONTROL DE CALIDAD		
JOC / METODÓLOGO		
SUPERVISOR CENAN		

100. DATOS DEL INFORMANTE

<p>101. CARGO DEL INFORMANTE:</p> <p><i>Dueño del negocio</i>..... 1</p> <p><i>Administrador</i>..... 2</p> <p><i>Jefe de Cocina/Chef</i>..... 3</p> <p><i>Responsable de compras</i>..... 4</p> <p>Otro..... 5 <i>(Especifique)</i></p>	<p>102. NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE</p> <div style="border: 1px solid black; background-color: #cccccc; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">NOMBRES:</div> <div style="border: 1px solid black; height: 25px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #cccccc; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">APELLIDOS:</div> <div style="border: 1px solid black; height: 25px;"></div>
---	---

200. CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS PREPARADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS

<p>201. GENERALMENTE, EN ESTE ESTABLECIMIENTO ¿QUÉ DÍAS DE LA SEMANA OFRECEN MENÚ AL PÚBLICO?</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th>LUN</th> <th>MAR</th> <th>MIE</th> <th>JUE</th> <th>VIE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>De Lunes a viernes</i>.....6</p>	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	1	2	3	4	5	<p>202. EL MENÚ PREPARADO EN ESTE ESTABLECIMIENTO CONSTA DE: (Acepte 1 o más alternativas)</p> <p><i>Entrada?</i>..... 1</p> <p><i>Segundo (plato de fondo)?</i>.....2</p> <p><i>Refresco?</i>.....3</p> <p><i>Postre?</i>.....4</p> <p><i>Sin Postre</i>.....5</p>
LUN	MAR	MIE	JUE	VIE							
1	2	3	4	5							

203. GENERALMENTE, ¿CUÁNTAS RACIONES DE MENÚ SE PREPARAN PARA OFRECER AL PÚBLICO EN EL DÍA:

	(A) MENU 1:			(A1) MENU 2:			(A2) MENU 3:		
	(B) NÚMERO DE RACIONES PREPARADAS POR DÍA.	(C) PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO S/.		(B1) NÚMERO DE RACIONES PREPARADAS POR DÍA.	(C1) PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO S/.		(B2) NÚMERO DE RACIONES PREPARADAS POR DÍA.	(C2) PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO S/.	
		ENT	DEC		ENT	DEC		ENT	DEC
Lunes?1									
Martes?2									
Miércoles?...3									
Jueves?4									
Viernes?5									

204. ¿CUÁL ES EL HORARIO DE PREPARACIÓN DE LOS MENÚS OFRECIDOS AL PÚBLICO?

Incluye todo el proceso de la preparación de insumos (retiro de los alimentos del almacén, lavado, picado, pesado, etc.) hasta concluir la cocción (preparación) de los alimentos.

Horario de Inicio de la preparación	
Hora	Minutos

Hora de Término de la preparación	
Hora	Minutos

300. INVENTARIO DE LAS PREPARACIONES MÁS CONSUMIDAS

301. DURANTE LA SEMANA PASADA, DE TODOS LOS MENÚS QUE OFRECIÓ (VENDIÓ) ¿CUÁL ES EL QUE MÁS CONSUMIERON SUS CLIENTES POR DÍA? (mayor demanda)

N° DE MENÚ	(B) COMPONENTES DEL MENÚ	(C) DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES									
		1	LUNES	2	MARTES	3	MIÉRCOLES	4	JUEVES	5	VIERNES
A1. TIPO DE MENÚ	Entrada1										
	Segundo.....2										
Criollo1	Refresco.....3										
Marino.....2											
Chifa3	Postre.....4										
Otro4											
(Especifique)	Sin Postre5										
No Aplica5											
(A) N° DE MENÚ	(B) COMPONENTES DEL MENÚ	(C) DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES									
		1	LUNES	2	MARTES	3	MIÉRCOLES	4	JUEVES	5	VIERNES
A1. TIPO DE MENÚ	Entrada.....1										
	Segundo.....2										
Criollo1	Refresco.....3										
Marino.....2											
Chifa3	Postre.....4										
Otro4											
(Especifique)	Sin Postre5										
(A) N° DE MENÚ	(B) COMPONENTES DEL MENÚ	(C) DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES									
		1	LUNES	2	MARTES	3	MIÉRCOLES	4	JUEVES	5	VIERNES
A1. TIPO DE MENÚ	Entrada.....1										
	Segundo.....2										
Criollo1	Refresco.....3										
Marino.....2											
Chifa3	Postre.....4										
Otro4											
(Especifique)	Sin Postre5										

302. DURANTE LA SEMANA PASADA, DE TODOS LOS MENÚS QUE OFRECIÓ (VENDIÓ), ¿CUÁL FUE EL MENÚ QUE MÁS CONSUMIERON SUS CLIENTES?

PRIMER MENÚ MÁS VENDIDO

(A) COMPONENTES DEL MENÚ (Acepte 1 o más alternativas)	(B) DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES	(C) TIPO DE MENÚ (CÓDIGO)	(D) ¿QUÉ OTRO(S) DÍA(S) DE LA SEMANA PREPARA ESTE MENÚ?				
			L	M	M	J	V
Entrada..... 1			1	2	3	4	5
Segundo..... 2			1	2	3	4	5
Refresco..... 3			1	2	3	4	5
Postre..... 4			1	2	3	4	5
Sin Postre..... 5							

303. DURANTE LA SEMANA PASADA, DE LOS MENÚS QUE OFRECIÓ (VENDIÓ), ¿CUÁL FUE EL SEGUNDO MENÚ QUE MÁS CONSUMIERON SUS CLIENTES?

(A) COMPONENTES DEL MENÚ (Acepte 1 o más alternativas)	(B) DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES	(C) TIPO DE MENÚ (CÓDIGO)	(D) ¿QUÉ OTRO(S) DÍA(S) DE LA SEMANA PREPARA ESTE MENÚ?				
			L	M	M	J	V
Entrada..... 1			1	2	3	4	5
Segundo..... 2			1	2	3	4	5
Refresco..... 3			1	2	3	4	5
Postre..... 4			1	2	3	4	5
Sin Postre..... 5							

304. DURANTE LA SEMANA PASADA, DE LOS MENÚS QUE OFRECIÓ (VENDIÓ), ¿CUÁL FUE EL TERCER MENÚ QUE MÁS CONSUMIERON SUS CLIENTES?

(A) COMPONENTES DEL MENÚ (Acepte 1 o más alternativas)	(B) DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES	(C) TIPO DE MENÚ (CÓDIGO)	(D) ¿QUÉ OTRO(S) DÍA(S) DE LA SEMANA PREPARA ESTE MENÚ?				
			L	M	M	J	V
Entrada..... 1			1	2	3	4	5
Segundo..... 2			1	2	3	4	5
Refresco..... 3			1	2	3	4	5
Postre..... 4			1	2	3	4	5
Sin Postre..... 5							

TIPO DE MENÚ (CÓDIGO)		
Criollo..... 1	Marino..... 2	Chifa 3
Otro _____ 4	No aplica 5	
(Especifique)		

ANEXO N° 01

INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES MÁS VENDIDAS

INGREDIENTES						
ARROZ CHAUFA	Pollo o cerdo asado o carne	Pimiento	Huevos	Cebolla china	Pimienta	Ají no moto
	Arroz blanco	Kion o jengibre	Aceite vegetal	Salsa de ostión	Aceite de sésamo	Ajo molido
	Tocino sin grasa	Sal	Sillao o salsa de soya			

INGREDIENTES						
ARROZ CON POLLO	Pollo	Ajo molido	Espinaca	Zanahoria	Agua	Ají mirasol opcional
	Aceite vegetal	Ají amarillo fresco	Pimientos	Arvejas	Cerveza negra	Ají panca opcional
	Cebolla de cabeza	Culantro	Arroz	Choclo desgranado (maíz)	Sal	Chicha jora opcional
	Pimienta					

INGREDIENTES						
CHULETA	Chuleta de cerdo	Harina de trigo	Sal	Pimienta	Aceite vegetal	Ajo opcional

INGREDIENTES						
ESCABECHE DE POLLO	Pollo en presas	Ají amarillo	Aceite vegetal	Sal	Vinagre tinto	Camote opcional
	Ajo molido	Comino	Pimienta	Huevos	Lechuga	
	Ají panca molido	Cebolla de cabeza	Orégano	Aceituna	Choclo opcional	

INGREDIENTES						
CARAPULCRA	Carne de chanco	Cebolla de cabeza	Ajos molidos	Manteca	Comino	Aceite vegetal
	Carne de gallina o pollo	Ají panca	Maní molido	Sal	Caldo de pollo o cubitos de caldo de pollo	Pimienta
	Papa seca	Ají amarillo				

INGREDIENTES						
ESCABECHE DE PESCADO	Filete de pescado	Harina de trigo	Sal	Comino	Orégano	Azúcar opcional
	Cebolla de cabeza	Vinagre	Pimienta	Ají escabeche molido	Camote opcional	
	Ají escabeche o amarillo fresco	Aceite vegetal	Ajo molido	Ají panca	Choclo opcional	

INGREDIENTES						
CHANFAINITA	Bofe (pulmón)	Hierbabuena	Ajo molido	Sal	Orégano	Caldo de res o agua
	Papa	Ají panca molido	Aceite vegetal	Pimienta	Ají amarillo molido	Vinagre opcional
	Cebolla picada					

INGREDIENTES						
FILETE DE POLLO	Filete de pollo	Sal	Pimienta	Sal	Aceite vegetal	

INGREDIENTES						
FILETE DE PESCADO	Filete de pescado	Sal	Pimienta	Harina de trigo	Aceite vegetal	Huevos

INGREDIENTES						
GUISO DE CARNE	Carne de res	Ají verde	Zanahoria	Arvejas	Sal	Pimienta
	Cebolla de cabeza	Tomate	Papa	Ajo molido	Aceite vegetal	Hojas de laurel

ANEXO N° 01

INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES MÁS VENDIDAS

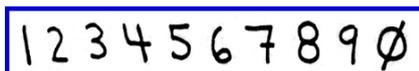
CAU - CAU	INGREDIENTES					
	Mondongo	Perejil	Palillo	Aceite vegetal	Comino	Jugo de limón
	Papa	Hierbabuena	Cubito de pollo	Pan	Sal	Leche
Ají amarillo molido	Cebolla de cabeza	Ajo molido	Arvejas	Pimienta		

CHICHARRÓN	INGREDIENTES					
	Carne de cerdo	Agua	Cebolla de cabeza	Hierbabuena	Sal	Limón
	Salsa criolla	Ají amarillo				

CHURRASCO	INGREDIENTES					
	Carne de res para churrasco: lomo, cuadril, bife	Pimienta	Aceite vegetal	Sal		

RECOMENDACIONES GENERALES

1. PARA EL REGISTRO DE DATOS NUMERICOS: UTILICE LA NUMERACIÓN SEGÚN LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD.



2. PARA EL LLENADO DE LA CARATULA TENGA PRESENTE:

	DIRECCIÓN	REFERENCIA DEL ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	NOMBRE Y APELLIDOS: DUEÑO O ADMINISTRADOR	FECHA	HORA
	AVENIDA SAN JUAN	ALTURA DE LA CUADRA 5 DE LA AVENIDA BALTA	RESTAURANTE "LOS PORTALES"	JUAN JOSÉ SOTO PAZ	11 / 08	11:25 – 16:17
	Av. San Juan	Alt. De la Cdra.5 de la Av. Balta	Los Portales	Juan J. Soto P.	11.8	11:25 - 4:17

3. PARA EL LLENADO DEL CUESTIONARIO TENGA PRESENTE:

	Use siempre lapicero.	Use siempre letra Imprenta Mayúscula.	Preguntas cuyas alternativas de respuesta estén entre signos de interrogación, se deben leer siempre.	Forma de anular la respuesta.	Si no hay respuesta trazar una diagonal
	Uso de lápiz y corrector.	Uso de letra corrida y/o letra minúscula.	Uso de abreviaturas. NO está permitido.	Forma de anular una respuesta	Dejar espacios en blanco. NO OMITIR respuestas.

