



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



VALORACIÓN NUTRICIONAL

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 02
		Si.....1 → Anote el N° de Selección del Establecimiento reemplazado <input type="text"/> No.....2	Datos del informante, Descripción de la preparación más consumida, Pesada de alimentos en crudo, Información por declaratoria del informante, Pesada de alimentos cocidos.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

1. DEPARTAMENTO	
2. PROVINCIA	
3. DISTRITO	
4. CENTRO POBLADO	

UBICACIÓN MUESTRAL

5. ZONA N°	
6. MANZANA N°	
7. ESTABLECIMIENTO N°	

8. DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

9. NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	
-------------------------------	--

10. REFERENCIA DE LA UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
--	--

11. 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										

12. RESULTADO FINAL

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

13. FUNCIONARIOS DE LA ENCUESTA

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

CONTROL DE VALORACIÓN NUTRICIONAL

P14. Pesado de Alimentos Crudos	P15. Declaratoria del Informante	P16. Pesado de Alimentos Cocidos	P17. Muestra Seleccionada para el Laboratorio
1	2	3	4

200. DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN MÁS CONSUMIDA

A continuación le voy a formular algunas preguntas sobre el menú más vendido de este establecimiento

201. ¿CUÁNTAS RACIONES DEL MENÚSE PREPARARÁN EL DÍA DE HOY?

(Nombre de la preparación)

(A) COMPONENTES DEL MENÚ	(B) DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	(C) NÚMERO DE RACIONES	(D) NO PREPARARÁ HOY	MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO APLICADO		(G) MOTIVO PRINCIPAL POR DECLARATORIA	(E) PRÓXIMA FECHA DE PREPARACIÓN		(J) NÚMERO DE RACIONES	MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO APLICADO		(M) MOTIVO PRINCIPAL POR DECLARATORIA
				PASE AL CAP 300A	PASE AL CAP 400A		SOLO SI REGISTRO CÓDIGO 8 EN LA COLUMNA "D"	DÍA		MES	PASE AL CAP 300A	
Entrada 1			8									
Segundo 2			8									
Refresco 3			8									
Postre 4			8									
Sin postre..... 5												
Sin Refresco .. 6												
Sin Entrada 7												

OBSERVACIONES

202. EL DÍA DE HOY, ¿CUÁNTAS RACIONES DEL 2º MENÚ MAS VENDIDO.....SE PREPARARÁN POR CADA UNO DE SUS COMPONENTES (Entrada, Segundo, refresco y postre). (Nombre de la preparación)

(A) COMPONENTES DEL MENÚ	(B) DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	(C) NÚMERO DE RACIONES	(D) NO PREPARARÁ HOY	MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO APLICADO		(G) MOTIVO PRINCIPAL POR DECLARATORIA <i>No desea que entren en su cocina..... 1 El espacio de la cocina es muy pequeña 2 No tienen tiempo.... 3 Otros 4 (Especifique)</i>	(E) PRÓXIMA FECHA DE PREPARACIÓN		(J) NÚMERO DE RACIONES	MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO APLICADO		(M) MOTIVO PRINCIPAL POR DECLARATORIA <i>No desea que entren en su cocina..... 1 El espacio de la cocina es muy pequeña 2 No tienen tiempo.... 3 Otros 4 (Especifique)</i>
				PASE AL CAP 300A	PASE AL CAP 400A		SOLO SI REGISTRO CÓDIGO 8 EN LA COLUMNA "D"	DÍA		MES	(K) CRUDO	
Entrada 1			8									
Segundo 2			8									
Refresco 3			8									
Postre 4			8									
Sin postre..... 5												
Sin refresco.... 6												
Sin entrada 7												

203. EL DÍA DE HOY, ¿CUÁNTAS RACIONES DEL 3º MENÚ MAS VENDIDO.....SE PREPARARÁN POR CADA UNO DE SUS COMPONENTES (Entrada, Segundo, refresco y postre). (Nombre de la preparación)

(A) COMPONENTES DEL MENÚ	(B) DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN	(C) NÚMERO DE RACIONES	(D) NO PREPARARÁ HOY	MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO APLICADO		(G) MOTIVO PRINCIPAL POR DECLARATORIA <i>No desea que entren en su cocina..... 1 El espacio de la cocina es muy pequeña 2 No tienen tiempo.... 3 Otros 4 (Especifique)</i>	(E) PRÓXIMA FECHA DE PREPARACIÓN		(J) NÚMERO DE RACIONES	MÉTODO DE EVALUACIÓN DE CONSUMO APLICADO		(M) MOTIVO PRINCIPAL POR DECLARATORIA <i>No desea que entren en su cocina..... 1 El espacio de la cocina es muy pequeña 2 No tienen tiempo.... 3 Otros 4 (Especifique)</i>
				PASE AL CAP 300A	PASE AL CAP 400A		SOLO SI REGISTRO CÓDIGO 8 EN LA COLUMNA "D"	DÍA		MES	(K) CRUDO	
Entrada 1			8									
Segundo 2			8									
Refresco 3			8									
Postre 4			8									
Sin postre..... 5												
Sin refresco.... 6												
Sin entrada 7												

300. PESADA DE ALIMENTOS EN CRUDO

*ENCUESTADOR: Recuerde que el **Peso Bruto** es el peso total del alimento tal y como se suele comprar (estado natural), incluye tanto la parte comestible, como la no comestible: huesos, espinas, cáscaras, tallos, vainas y pepas. El **Peso Neto** es el peso total de la parte comestible del alimento sin considerar huesos, espinas, cáscaras, tallos, vainas y pepas.*

REGISTRO DE INGREDIENTES POR CODIGO DE PREPARACIÓN DEL MENÚ MÁS VENDIDO

301. PESO DE LOS ALIMENTOS EN CRUDO (gramos).

(A) N°	(B) COD. PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)	PESO											
			(D) Bruto(g)						(E) Neto (g)					
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN

Entrada.....1	Segundo.....2	Refresco.....3	Postre.....4
---------------	---------------	----------------	--------------



(A) N°	(B) COD. PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)	PESO									
			(D) Bruto(g)					(E) Neto (g)				
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN			
Entrada.....1	Segundo.....2	Refresco.....3	Postre.....4

(A) N°	(B) COD. PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)	PESO											
			(D) Bruto(g)						(E) Neto (g)					
40														
41														
42														
43														
44														
45														
46														
47														
48														
49														
50														
51														
52														
53														
54														
55														
56														
57														
58														
59														
60														
61														

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN

Entrada.....1	Segundo.....2	Refresco.....3	Postre.....4
---------------	---------------	----------------	--------------

400. INFORMACIÓN POR DECLARATORIA DEL INFORMANTE

ENCUESTADOR: Recuerde que el Peso Bruto es el peso total del alimento tal y como se puede comprar (estado natural), incluye tanto la parte comestible, como la no comestible: huesos, espinas, cáscaras, tallos y pepas. El Peso Neto es el peso total de la parte comestible del alimento sin considerar huesos, espinas, cáscaras, tallos,

401. RECOJO DE LA INFORMACIÓN POR DECLARATORIA DEL INFORMANTE

(A) N°	(B) COD. PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)	PESO										MEDIDA CASERA									
			(D) BRUTO(G)					(E) NETO (G)					(F) CANTIDAD		(G) NOMBRE DE LA DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA CASERA	(H) CÓDIGO DE MEDIDA CASERA						
																				Ent.	Dec.	
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN			
Entrada.....1	Segundo.....2	Refresco.....3	Postre.....4



(A) N°	(B) COD. PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)	PESO										MEDIDA CASERA							
			(D) BRUTO(G)					(E) NETO (G)					(F) CANTIDAD		(G) NOMBRE DE LA DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA CASERA	(H) CÓDIGO DE MEDIDA CASERA				
													Ent.	Dec.						
18																				
19																				
20																				
21																				
22																				
23																				
24																				
25																				
26																				
27																				
28																				
29																				
30																				
31																				
32																				
34																				
35																				
36																				
37																				
38																				
39																				

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN			
Entrada.....1	Segundo.....2	Refresco.....3	Postre.....4

(A) N°	(B) COD. PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)	PESO										MEDIDA CASERA							
			(D) BRUTO(G)					(E) NETO (G)					(F) CANTIDAD		(G) NOMBRE DE LA DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA CASERA	(H) CÓDIGO DE MEDIDA CASERA				
													Ent.	Dec.						
40																				
41																				
42																				
43																				
44																				
45																				
46																				
47																				
48																				
49																				
50																				
51																				
52																				
53																				
54																				
55																				
56																				
57																				
58																				
59																				
60																				

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN			
Entrada.....1	Segundo.....2	Refresco.....3	Postre.....4

500. PESADA DE ALIMENTOS COCIDOS

ENCUESTADOR: Recuerde que el Peso bruto es el peso total del alimento tal y como se suele comprar (estado natural), incluye tanto la parte comestible, como la no comestible: huesos, espinas, cascara, tallos, vainas y pepas. El Peso Neto es el peso total de la parte comestible del alimento sin considerar huesos, espinas, cascara, tallos, vainas y pepas.

501. PESO DE LOS ALIMENTOS COCIDOS (gramos).

(A) N°	(B) COD.PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (Descripción específica)/ NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	PESO									
			(D) Bruto(g)					(E) Neto (g)				
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN			
Entrada.....1	Segundo.....2	Refresco.....3	Postre.....4



(A) N°	(B) COD.PREP.	(C) INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN (descripción específica)/ NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	PESO									
			(D) Bruto(g)					(E) Neto (g)				
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												

CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN

Entrada.....1	Segundo.....2	Refresco.....3	Postre.....4
---------------	---------------	----------------	--------------

MATRIZ DE OBSERVACIONES

Nº ORDEN	Nº CAPÍTULO	Nº DE PREGUNTA	Nº DE ITEM	DESCRIPCIÓN DE LA OBSERVACIÓN
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

